

Canapés et Cocktails dinatoires

L'Hôtel Restaurant Le Saint Paul vous présente ses suggestions de canapés pour apéritifs et cocktails dinatoires **valables pour un minimum de 15 personnes.**

Les propositions suivantes peuvent ainsi accompagner votre apéritif avec un choix de quelques pièces ou être servies lors d'un cocktail dinatoire avec une quinzaine de pièces salées et sucrées par personne.

Nous vous remercions de nous confirmer le choix des canapés ainsi que le nombre de convives au moins 10 jours avant la date de la manifestation.

Canapés et Verrines à 1 € par pièce

Froids

Sablé thym et tomate confite
Toast de rosette
Involtini (roulé jambon cru / tartare)
Mini chou farci à la crème de poivron
Saumon mariné à la betterave
Financier chorizo
Navette tartare et jambon de pays
Blinis crevette cocktail
Cookies chorizo

Chauds

Mini quiche Lorraine
Feuilleté saucisse
Accra de morue
Flamenkuche
Mini quiche aux légumes
Gougère
Mini tartelette tomate et olive
Mini tartelette crevette et curry
Mini tartelette chèvre miel

Canapés et Verrines à 1.50 € par pièce

Froids

Toast de saumon fumé
Toast de Foie Gras
Tartare d'avocat et crevette cocktail
Mini crème brûlée au foie gras
Mini chou au saumon fumé
Carpaccio de thon teriyaki
Mini tartelette saumon et avocat
Mini bagel au bœuf et tomates séchées

Chauds

Mini fouée rillettes du Mans
Verrine fruits de mer & fenouil
Brochette de poulet Teriyaki
Mini bouchée d'escargot
Croustillant chèvre-miel
Samoussa de bœuf
Gratiné d'escargot au parmesan
Pissaladière

Mignardises Sucrées 1 € par pièce

Mousse au chocolat
Verrine chocolat / caramel
Tartelette aux fruits rouges
Mini choux chantilly
Mini tarte Bourdaloue
Flan vanille
Mini éclair chocolat, café ou praliné

Crème brûlée vanille
Financier coco-ananas
Pancotta Carambar
Verrine de riz au lait
Entremet aux fruits de saison
Verrine d'ananas et menthe
Tartelette citron meringuée

L'Hôtel Restaurant **Le Saint Paul** et son **Chef de cuisine Erwan Chartier** sont heureux de vous présenter les suggestions de menus valables à partir de 15 personnes et c'est avec plaisir que nous accueillerons vos groupes jusqu'à 160 personnes dans l'une de nos 4 salles.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de garnitures qui évoluent selon la saison et notre équipe de cuisine utilise essentiellement des **produits frais travaillés sur place**.

Nous vous remercions de nous confirmer le choix du menu ainsi que le nombre de convives au moins 10 jours avant la date de la manifestation.

Un seul menu pour l'ensemble des participants est préconisé afin de faciliter le service et éviter l'attente de vos invités.

Les Entrées Froides

Salade de chèvre chaud aux rillands d'Anjou	6.00 €
Poireau vinaigrette, œuf de caille, vinaigrette moutarde à l'ancienne	6.50 €
Gravlax de saumon mariné, mangue et pickles d'oignons rouges	7.50 €
Roulé de saumon fumé aux rillettes de saumon, pesto d'herbes fraîches, beurre citronné	8.00 €
Eclair maison aux crevettes sauvages et chantilly au wasabi	9.00 €
Salade Landaise (Foie gras, Magret fumé, Gésiers confits et pommes)	11.00 €
Foie gras mi-cuit au Cidre breton, pain aux 6 céréales et pomme confite	12.00 €

Les Entrées Chaudes

Crème de champignons de Paris, œuf parfait, croutons et champignons poêlés	7.00 €
Gratiné d'escargots au parmesan	7.50 €
Assortiment de mini fouées (chèvre, rillettes et champignons)	8.00 €
Trilogie de Galipettes (Rillands d'Anjou, Chèvre frais, confit d'oignons rouges)	9.00 €
Bisque d'étrilles maison et ses accompagnements	9.50 €
Noix de Saint Jacques snackées, velouté de panais à l'huile de truffe, Pak-choï rôti	12.00 €

Les Poissons

<i>Aile de raie caramélisée au miel et citron, purée de brocolis et fenouil croquant</i>	10.00 €
<i>Aiguillette de saumon, crème de poivrons piquillos et duo de courgettes</i>	10.50 €
<i>Pavé de merlu à la crème de chorizo, purée de céleri et brocolis</i>	11.50 €
<i>Blanquette de poissons et fruits de mer aux petits légumes, riz pilaf</i>	12.50 €
<i>Pavé de Saumon, émulsion de moules au safran et fenouil braisé</i>	13.50 €
<i>Papillote de Sandre aux petits légumes, beurre blanc</i>	14.00 €
<i>Pavé de cabillaud, mousseline de butternut, huile citronnée et chips de légumes</i>	15.00 €

Possibilité de choisir un des poissons en portion entrée
Prix du plat moins 3 €

Les Viandes

<i>Emincé de volaille marinée aux girolles, au curry ou oignon-bacon</i>	10.00 €
<i>Filet mignon de porc au miel et senteurs d'Asie</i>	10.50 €
<i>Ballotine de volaille aux cèpes, sauce aux épices douces</i>	11.00 €
<i>Parmentier de canard confit à la patate douce</i>	11.50 €
<i>Pressé de joue de bœuf « VBF » braisé, sauce Champigny</i>	12.00 €
<i>Daube de bœuf à la provençale</i>	13.00 €
<i>Fricassée de filets de caille, crème au foie gras</i>	13.50 €
<i>Magret de canard rôti, jus au cognac</i>	14.50 €
<i>Filet de bœuf « VBF »</i>	15.50 €
<i>Confit d'agneau maison façon couscous</i>	16.00 €

Accompagnements des viandes au choix : Gratin dauphinois, Pommes de terre grenailles rôties, Poêlée forestière, Mousseline de pomme de terre, de patate douce, Poêlée de légumes, Gratin de légumes, Tombée de choux verts, Ratatouille, Riz aux légumes ou pilaf.

Pour un menu incluant Poisson et Viande
3 € de réduction vous sont accordés sur le deuxième plat



Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne-Hiver 2026-27

Les Fromages

<i>Assiette de 2 fromages et salade</i>	2.50 €
<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	3.50 €
<i>Mousse de chèvre frais de Neuillé, poire confite au miel, crumble de noix et noisettes</i>	4.00 €
<i>Assiette de trois fromages affinés au choix et salade</i>	4.50 €

Les Desserts faits Maison

4.00 €

Dessert Gourmand
Crème brûlée à la liqueur Combier
Tarte chocolat, cœur noisette praliné
Croquant à l'ananas caramélisé, vanille et sorbet noix de coco
Pavlova aux agrumes
Tarte citron meringuée
Omelette Norvégienne
Nage de fruits frais à l'hibiscus, tuile aux amandes

Les Gâteaux faits Maison

5.00€

Les Chocolats (Chocolat au choix, 3 chocolats ou Choco-peanuts)
Les Fruits (Fraisier, Framboisier, Abricotier, Passion-Mangue...)
Les Spéciaux (Caramel, Poire-caramel, Citron meringué, Citron-Menthe, AfterEight, Tiramisu, Eclair chocolat, café, Paris Brest, Millefeuille...)

Possibilité de présentation des Gâteaux d'anniversaire sous forme de « Number Cake »

Les Tartes (Pommes, Poires, Fruits rouges, Tatin...)

Possibilité d'apporter votre Gâteau ou Pièce montée facturé 1 € / personne pour la mise à disposition des assiettes, des couverts, le service et le lavage

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com

**Logis
HOTELS**

HÔTEL
ESSENTIEL
RESTAURANT
GOURMAND



Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne-Hiver 2026-27

Les Offres Boissons

Apéritif

Service de **l'apéritif pendant une heure** et gâteaux salés compris
(Supplément de 0.50€ par personne par 1/2 heure de dépassement)

Kir vin blanc 2.00 €

Kir pétillant 2.50 €

Soupe Angevine 3.00 €

Punch, Sangria 3.50 €

Vins de desserts

Verre de Coteau du Layon, Château Les Rochettes 3.00 €

Coupe de Saumur Brut Cadre Noir, Veuve Amiot 2.50 €

Coupe de Saumur Demi Sec Ivoire Louis de Grenelle 2.50 €

Coupe de Crémant de Loire Premium Gratien Meyer 4.00 €

Forfait Vins au Pichet à 5 € par pers. (servi à discrétion)

Saumur blanc ou Sauvignon Blanc ou Rosé de Loire

Bourgueil ou Saumur Champigny ou Chinon Rouge

Forfait Vins à la Bouteille à 7 € par pers. (servi à discrétion)

Saumur blanc La Guilloterie ou Sauvignon Blanc de Touraine ou Rosé de Loire La Durandière

Saumur Champigny La Guilloterie ou Chinon cuvée Justine ou Fronsac Barrail Chevrol

Forfait Vins à la Bouteille à 8.50 € par pers. (servi à discrétion)

Saumur blanc Les Perruches, La Guilloterie ou Chinon Blanc B.et C. Loyer
ou Coteau du Layon Château des Rochettes

Bourgueil Mabillean ou Madiran Laffite-Teston ou Saumur Champigny La Guilloterie,
Cuvée Ambre

Tous nos forfaits incluent les cafés et les boissons sans alcool sur demande.

Nous vous remercions de nous communiquer vos choix avec le menu.

Droit de Bouchon possible à 1 € / verre / personne
pour la mise à disposition des verres, le service et le lavage

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com

**Logis
HOTELS**

HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
GOURMAND



Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne-Hiver 2026-27

Divers

Menu enfant (Entrée, Plat et Dessert)	12.00 €
Menu enfant (Plat et Dessert)	9.00 €
Menu enfant (Plat)	7.00 €

Entrées : Assiette de crudités, Pâté, Saumon fumé, Œufs mayonnaise

Plats : Steak haché, Tenders de poulet, Fish and chips, Mini Burger

Desserts : Ile flottante, Glace, Mousse au chocolat

Tous nos menus enfants incluent un sirop

Trou normand **3.00 €**

Digestif **3.00 €**

Dépassements horaires de service :

La location de la salle et le service sont inclus dans nos tarifs jusqu'à 17h00 pour les déjeuners et jusqu'à 00h00 pour les diners. Au-delà, un supplément de 30 € / demi-heure pourra vous être facturé en cas de dépassement et dans les cas où du personnel devrait rester en service.

Diffusion de musique :

Les frais de Sacem sont pris en charge par l'Hôtel Saint Paul mais nous vous remercions de nous informer sur le mode de diffusion qui sera utilisé.

Boissons pour la nuit, soirée dansante, facturées selon consommation :

- Jus d'orange, Coca cola, Ice Tea, ...	4.50 € le litre
- Bière pression 1664	12.00 € le litre
- Bière pression Grimbergen Blonde ou Rouge	15.20 € le litre
- Vins bouchés...	Nous consulter

Jour de fermeture :

L'hôtel, les restaurants et les salles de réception sont fermés tous les dimanches soir à partir de 17h00 ainsi que les soirs de jour fériés, trois semaines en août et deux semaines aux fêtes de fin d'année.

Conditions de paiement :

- Un versement d'arrhes à hauteur de 30 % pourra vous être demandé afin de garantir la réservation
- Le reste de la facture sera réglé sur place après l'évènement

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com

**Logis
HOTELS**

HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
GOURMAND